



WINE TRADE

Vårlåda 2020!

Tanken med denna och kommande lådor är att du ska få prova 6 olika viner från lika många vinmakare. På så sätt har du möjligheten att lära känna vår portfölj. Håll utkik på vår hemsida, nyhetsbrev och sociala medier, det kommer dyka upp fler vinlådor med olika teman och innehåll.

I denna låda hittar du viner som är läskande goda och passar att dricka i läsande stund! Såklart att vinerna går att lägga undan några år men vi uppskattar den direkta fräscha frukten och hoppas du också gör det!

'2019 Trinq'âmes' La Grange Tiphaine, Loire, Frankrike
100% Sauvignon blanc

Häll upp ett glas på balkongen eller servera till lättare rätter med vårprimörer!

Bakom detta vin hittar vi Damien och Coralie Delecheneau i Montlouis-sur-Loire. En familjedriven vingård som nu nått fjärde generationen vinmakare. Damien sköter om vingårdsarbetet och gör vinerna. Han är en riktig hands-on vinodlare som spenderar otroligt mycket tid ute i vingården. 2016 blev han hedrad som president i Montlouis och genom hans brinnande entusiasm för appellationen är han med och utvecklar dess framtid.

En blandning av unga och gamla stockar som växer i mager med lera & kalksten. Druvorna skördas för hand (såklart!). Vinifieringen är enkel. Avstjälkning och maceration samt jäsnings utan tillsättning av jäst. Jäser i betong- & fiberglastankar. Efter pressning lagras vinet 4-5 månader. Buteljeras utan klarning eller filtrering med en mycket liten tillsats svavel och ligger sedan och vilar på flaska nån månad innan försäljning.

'2018 Arpent' Sebastien Brunet, Vouvray, Frankrike
100% Chenin Blanc

Drick nu eller spara några år, bra Chenin Blanc är ju god vid vilken ålder som helst nästan! Gott innan, till och efter maten...

Den unge vinodlaren Sebastien tog 2006 över hela ansvaret för familjeegendomen då hans far Michel mycket olyckligt gick bort i en olycka i vingården. Den lilla egendomen utanför byn Chancay har gått i arv i flera generationer. Sebastien växte upp med den enkla uppfattningen om att vin ska odlas naturligt och vinifieras utan onödiga tillsatser eller manipulering i de djupa grottlänkande gångarna som är så typiska för Vouvray.

Druvorna kommer från 30-50 år gamla stockar planterade i silex-rik jord. Direkt pressat och jäst utan tillsättning av jäst på tank. Vinet buteljeras sedan efter ca 10 månaders lagring på tank.

PS. Du har kanske redan provat hans Le Naturel Pet-Nat? Du hittar den på hyllan igen i maj.



WINE TRADE

Vino di Anna, Etna, Italien

Vino di Anna är resultatet av Anna Martens och Eric Narioo's kärlek till Etna och dess terroir. Anna är född i Adelaide och gjorde vin i Australien innan hon sökte sig till Europa år 2001. Hon hamnade på Tenuta dell Ornellaia där hon blev kvar några år för att sedan leda vineriet på Tenuta di Trinoro. Det ledde henne till Etna och Franchetti's vineri där, Passopisciaro. Så småningom träffade hon Eric, som äger och driver den framgångsrika importen Caves de Pyrènes i UK. Tillsammans har de nu sakta men säkert byggt upp ett litet vineri och några hektar vinmark på Etna där de gör en försvinnande liten produktion av fantastiska, ärliga, ursprungstypiska viner. Idag har de ca 5 hektar med gamla stockar i den vulkaniska jorden, utspritt på flera olika lägen kring 700-1000 meters höjd.

De två följande viner kommer från Vino di Anna och de dricker själva gärna vinerna lätt kyllda till en lunch mitt på dagen när man behöver skugga från solen. Vi föredrar vinerna året om:

'2018 Palmento Bianco'

Mestadels Grecanico tillsammans med Grecanico Dorato med en liten del Cataratto, Minella Bianco, Carricante och Insolia.

Druvorna växer tillsammans (sk field-blend) och kommer från olika vingårdar. Alberello-planterade stockar (bush vines) 750-1000 möh på nordsidan av vulkanen Etna. Jordmånen är uteslutande vulkanisk med lite olika färg i olika vingårdar beroende på järn- och mineralhalt. Manuell skörd i små korgar under september månad. Hälften av Grecanico tillsammans med Grecanico Dorato jäser med skalen under en vecka, resten av druvorna pressas direkt i hela klasar ner i en ståltank. Efter att allt blandas börjar musten spontanjäsa utan temperaturkontroll. Det färdiga vinet har genomgått malolaktisk jäsning och får sedan vila 5 månader på jästfällningen. Endast lite svavel tillsätts strax innan buteljering.

'2018 Palmento Rosso'

Nerello Mascalese (och lite Nerello Cappuccio & Alicante)

Alberello-planterade stockar (bush vines) på 760-1000 meters höjd på nordsidan av vulkanen Etna. Jordmånen är uteslutande vulkanisk med lite olika färg i olika vingårdar beroende på järn- och mineralhalt. Manuell skörd i små korgar. Vinifieringen är lika enkel som historisk. Klasarna fottrampas och jäser för att sedan macerera i den 250 år gamla *Palmenton** under 4 dagar innan det pressades av och lagrades sedan på foudres, amfora samt en tank av rostfritt stål. Vinet lagras 12 månader innan det buteljeras utan klarning eller filtrering.

* Traditionellt användes palmentos flitigt på Sicilien. Det är som ett litet hus byggd av svart lavasten där hela druvklasor krossas och bearbetades i ca 4x4 stora kvadratisk 'bassäng' för att göra vin. Ofta består dessa hus av 3-4 rum i olika nivåer för att utnyttja tyngdkraften när juicen sen ska flyttas över till stora fat för vidare lagring i ett annat rum. På etiketten ser du en palmento.



WINE TRADE

'2018 Raisin Gaulois' Marcel Lapierre, Beaujolais, Frankrike
100% Gamay

Här kan man tänka steget upp efter Beaujolais Nouveau! Med andra ord ett fantastisk läskande vin med aningen mer kropp och struktur. Till en baguette, cornichongs och en paté...

Marcel Lapierre var i mitten av 1970-talet den man som gick tillbaka till det gamla sättet att kultivera vingårdarna utan besprutning och kemiska bekämpningsmedel, samt att göra sitt vin helt utan tillsatser. Tillsammans med Jules Chauvet och några andra började de ifrågasätta de kommersiella vinerna och varför allt skulle jäsa med samma fruktiga jäststammar. Vad Marcel förmodligen inte visste då var att detta blev starten på hela den franska rörelsen som idag kallas *vin nature*.

Detta vin är gjord på druvor från i snitt 15 åriga stockar som växer i Morgon. Hela klasar vinifieras semi-carbonique enligt klassiskt vis i Beaujolais, under ca 4 dagar. Vinet lagras därefter på tank i ca 2 månader innan det buteljeras. Utan klarning eller filtrering men med lite SO₂ (svavel).

Att vi skulle ha en blandlåda utan en Beaujolais är ju nästan otänkbart. Det kommer fler. Sugan på fler viner från detta område? Vi jobbar tillsammans med sex olika producenter, du hittar dom på vår hemsida.

'2019 Hanami' Domaine Bobinet Loire, Frankrike
100% Cabernet Franc

Vårvinet med utropstecken! Riktigt bra frukt med toner som drar mer åt röda bär. Här har vi en tillgänglig Cab Franc utan att det smakar grön paprika :)

Sébastien gjorde sin första skörd 2002 då han ärvt 1 1/2 hektar från sin farfar, från vingården 'Échalier'. Familjen är vinodlare i åtta generationer, men Sébastiens pappa var den första att bryta den sviten, och de flesta odlingarna såldes. Idag har Sébastien åter byggt upp sin egendom och köpt till vingårdar och gör idag vin från 7 hektar, alla belägna i närheten till det gamla vineriet, där källaren daterar tillbaka till år 1637. Först år 2011 anslöt den fd. dansaren Emeline Calvet till egendomen där hon nu cementerat kvaliteten på vinerna tillsammans med sin partner och kollega Sébastien.

40 år gamla stockar planterade i kalksten. Hela klasar, jäst med 50 % maceration carbonique och 50 % traditionellt. Därefter lagrat ca 6 månader på gamla fat och buteljerat utan filtrering eller SO₂ (svavel). Buteljeras lagom till våren därav HANAMI som även är namnet på körsbärsblomningen i Japan.

PS. I enlighet med vår filosofi är samtliga viner i vår portfölj ekologiskt odlade (bönderna är inte alltid certifierade) och vinifierade helt utan tillsatser. Aldrig någon jäst tillsatt. Några har en liten tillsats SO₂ (svavel) vid buteljering. Är du nyfiken på mer info? Tveka inte att höra av dig! Skål!